

## TEMA 2 • Sessione ordinaria 2009

*Si vuole realizzare la reception di un campeggio con una superficie non superiore a 250 m<sup>2</sup> e altezza non superiore a 5 m. La reception sarà costituita da:*

- ingresso con bancone di ricevimento;
- ufficio di direzione e segreteria;
- bar-tavola calda-edicola con accesso esclusivo per i fornitori;
- tavoli per 30 coperti;
- locale deposito per le forniture del bar-tavola calda;
- una saletta TV;
- un distributore di bibite e un distributore di sigarette;
- servizi igienici e locali accessori.

*Il candidato, scelta a suo piacimento la scala di rappresentazione ritenuta più idonea, esponga la sua proposta progettuale con una pianta, due prospetti e una sezione. Inoltre il candidato completi il suo elaborato con una breve relazione che illustri i criteri adottati per la progettazione.*

### ■ Indicazioni per lo svolgimento

Il tema è abbastanza specifico e dettagliato. Viene spontaneo pensare a una struttura a un solo piano, eventualmente movimentato da dislivelli a pavimento o a soffitto. Potrebbe essere interessante prevedere una copertura verde, accessibile dall'esterno della struttura, da sfruttare come estensione della zona bar per prendere il fresco la sera e per consentire una visione generale del campeggio. Non è richiesto il progetto del campeggio, ma è chiaramente indispensabile dare qualche indicazione schematica. Le reception si collocano naturalmente ai margini della strada che porta all'attrezzatura, a cui la maggior parte degli utenti accede con camper, automobile o motocicletta (► FIGURE 1 e 2). Decidere la collocazione del campeggio (sulla costa, in collina, in montagna, nei pressi di una città d'arte), evita anche di progettare una baita di legno nei dintorni di Roma.

### ■ Il punto focale

Negli esercizi aperti al pubblico la reception accoglie il cliente e dà la prima immagine dell'intera struttura. Fornisce informazioni e assistenza e tratta le pratiche necessarie all'ingresso e all'uscita degli ospiti (check-in e check-out). Comprende quindi sempre una **zona amministrativa**, costituita essenzialmente da un ingresso, un bancone di ricevimento (con almeno due punti di ascolto), una piccola zona d'attesa con qualche seduta, servizi igienici e distributori di prodotti confezionati (bibite, snack, sigarette). Il tema specifico richiede, in aggiunta, una saletta TV (e qualche postazione internet), un'edicola accessibile dall'esterno e una **zona ristorazione** che comprende bar e tavola calda. Le due zone principali aperte al pubblico (zona amministrativa e zona ristorazione) non devono essere necessariamente separate in modo rigido (► FIGURA 3).

Per *tavola calda* si intende un locale dove si servono cibi caldi o freddi. Al servizio di cibi espressi (panini, tramezzini, tartine, toast, surgelati precotti come le brioches) fornito anche dal bar tradizionale (► FIGURE 4, 5 e 6 → DWG 5, DWG 6, DWG 7), si aggiunge la possibilità di riscaldare prodotti preparati in laboratori autorizzati (per esempio, frittate), di servire piatti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio di prodotti crudi (macedonie, insalate) o cottura di pochi e semplici ingredienti, come kebab, hot dog, patate fritte e crepes (► FIGURA 7) (► 1).

Saranno previsti:

- una zona di preparazione di bevande (bancone bar) con vasche per il lavaggio delle stoviglie e delle mani, e macchine lavastoviglie;
- frigoriferi per la conservazione di alimenti deperibili;

► 1 Una tavola calda può anche essere dotata di una vera e propria cucina, con superficie complessiva non minore di 8 m<sup>2</sup>, configurandosi in questo caso come *piccola ristorazione* o *ristorazione veloce*. Questo tipo di esercizio si differenzia dal ristorante tradizionale perché può preparare menu più semplici, meno articolati e con ingredienti meno delicati dal punto di vista igienico (sono escluse per esempio le preparazioni a base di crema e panna, e le paste fresche e ripiene).

**FIGURA 1** Campeggio sulle colline marchigiane.



- un banco di preparazione degli alimenti, con vasche di lavaggio;
- un locale per il deposito degli alimenti.

Senza entrare nella complessità degli adempimenti previsti dai regolamenti igienico-edilizi, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, saranno da rispettare alcuni requisiti minimi. A esclusione della sala di somministrazione, pavimenti e pareti (fino ad almeno 2 m di altezza), porte, piani di lavoro e scaffalature di tutti i locali devono essere realizzati in materiale atossico, liscio e facilmente lavabile; i soffitti devono essere facili da pulire, costruiti in modo da evitare l'accumulo di condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle. Le aperture esterne dei locali di preparazione e deposito devono essere protette con barriere dall'ingresso di insetti e roditori.

Vapori o fumi prodotti dalle operazioni di cottura o riscaldamento devono essere aspirati e canalizzati in canne fumarie che sboccano sul tetto (le piccole lavorazioni, eseguite con tostiere, piastre e macchine per il caffè, non necessitano di cappe). Le zone lavaggio devono essere attrezzate con vasche e lavastoviglie.

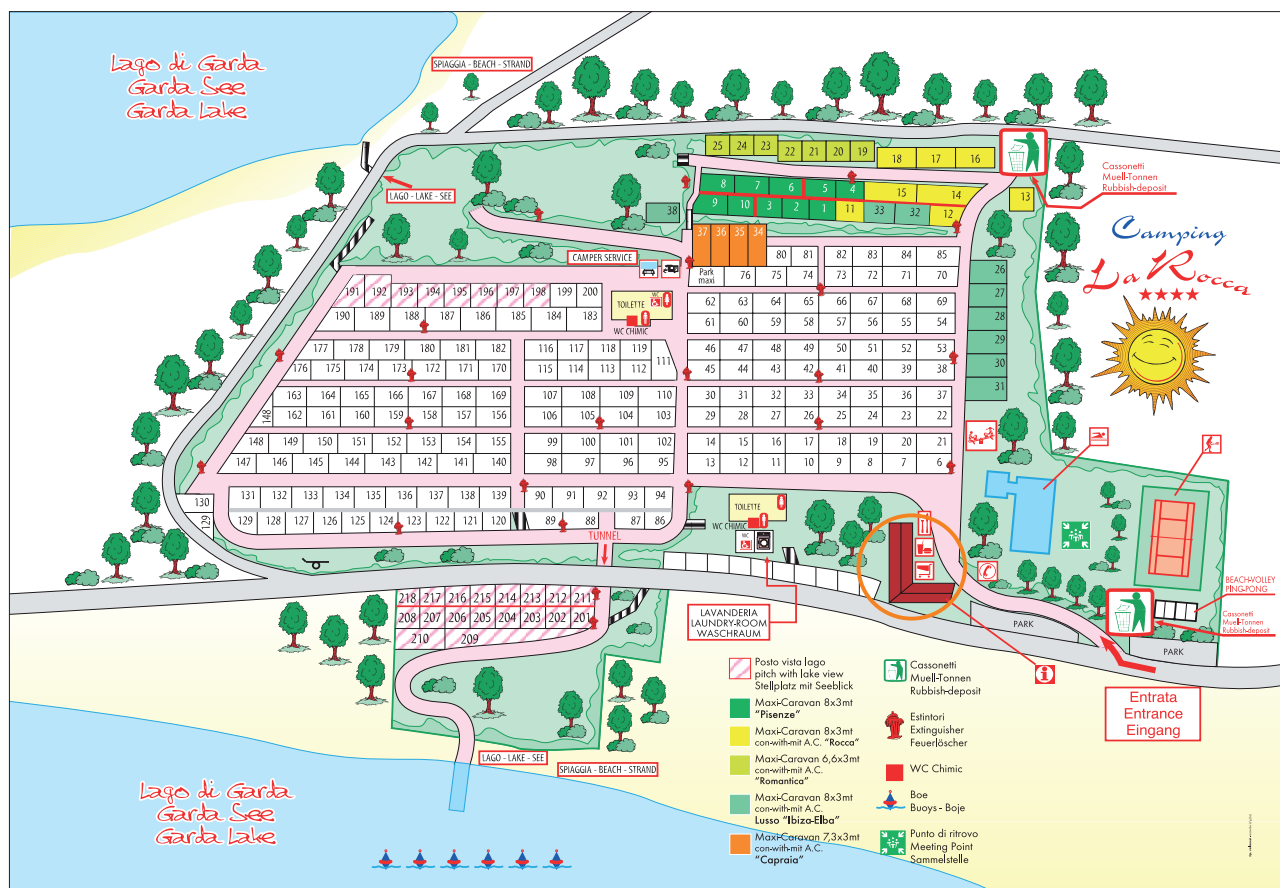


FIGURA 2 Campeggio sul lago di Garda.

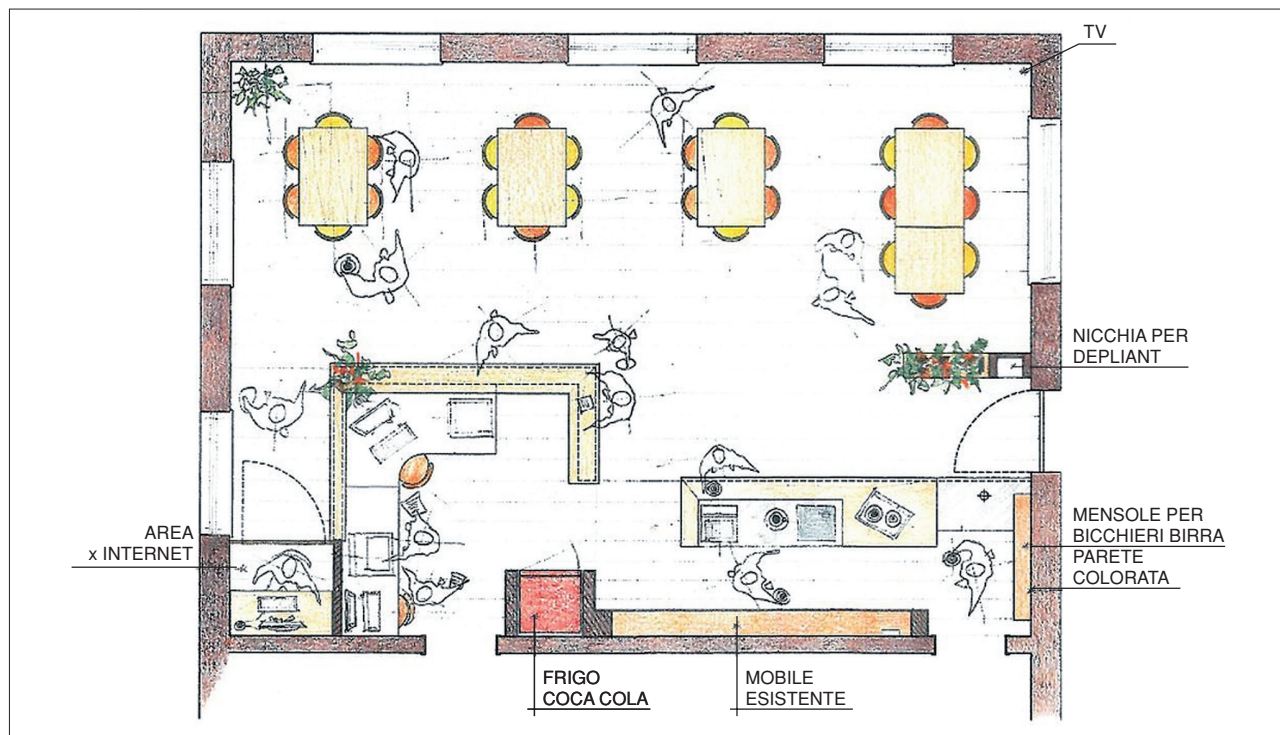
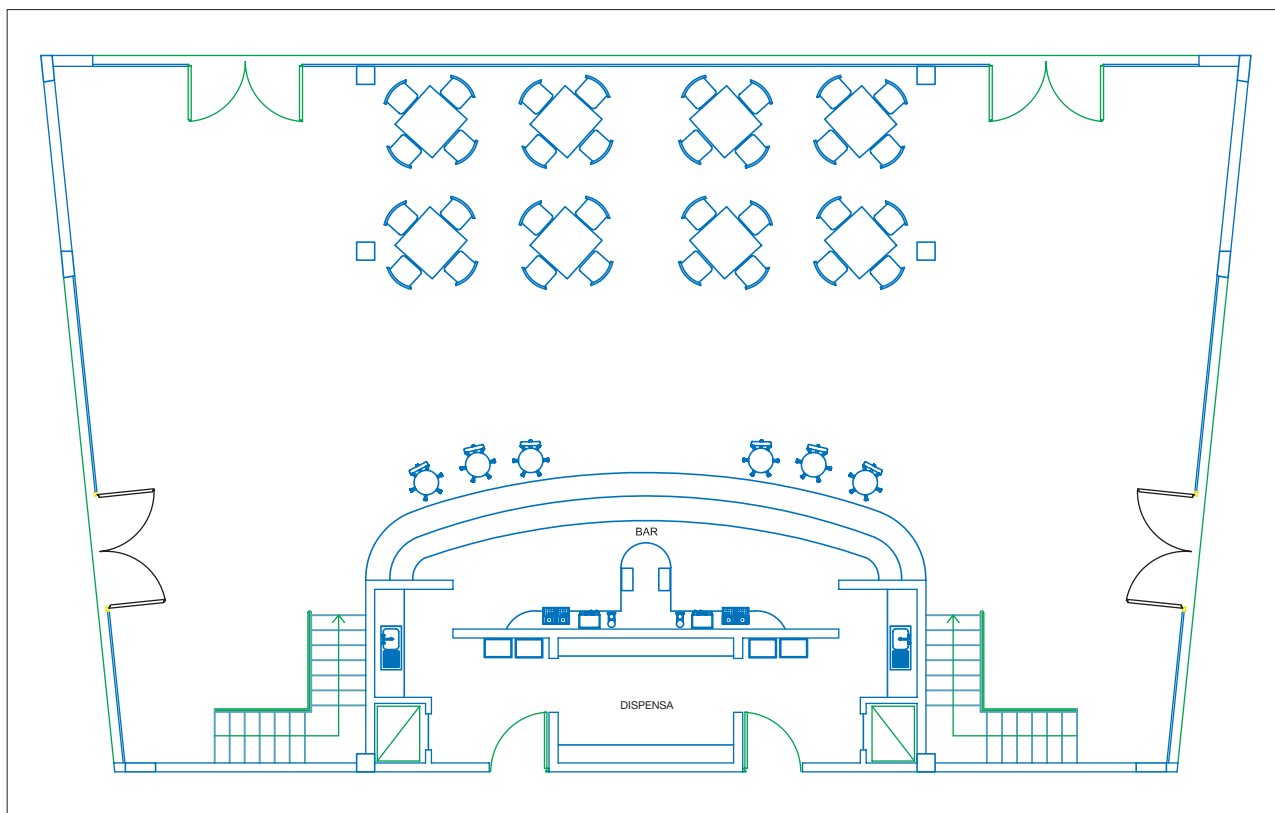
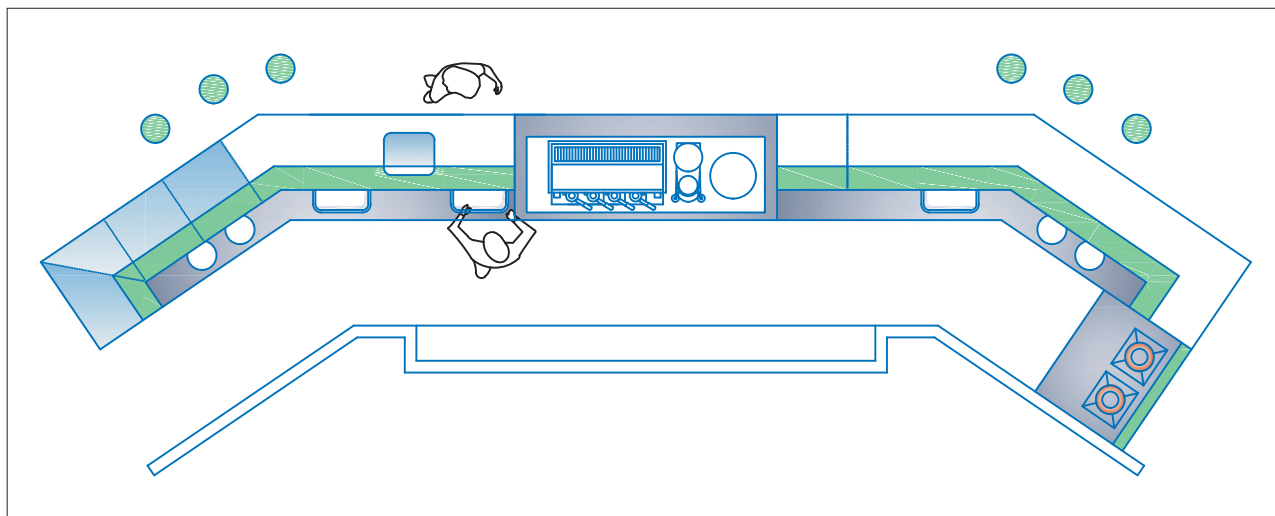


FIGURA 3 Esempio di intersezione tra zona amministrativa e zona ristorazione.



**FIGURA 4** Bancone bar tradizionale (v. **DWG 5**).

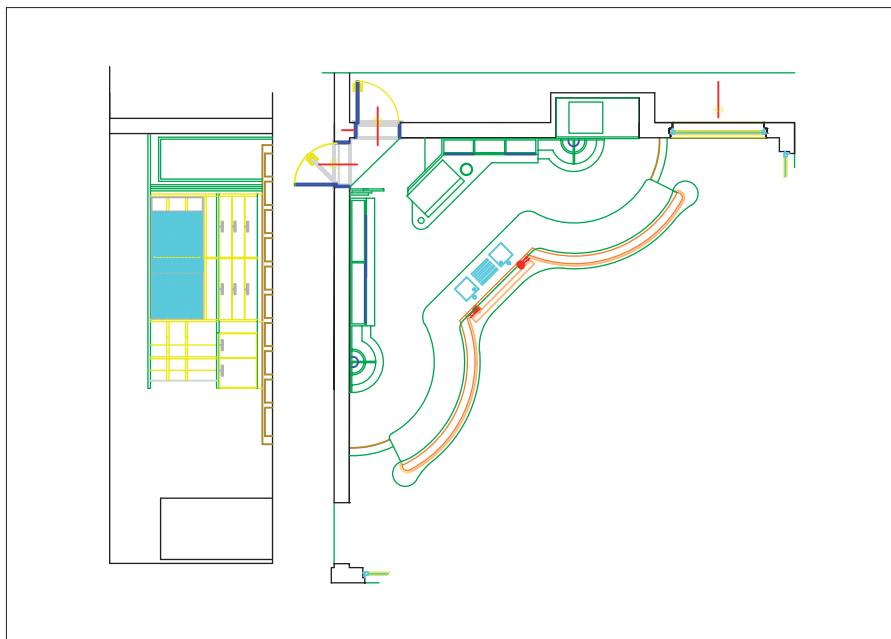


**FIGURA 5** Altro esempio di bancone bar tradizionale (v. **DWG 6**).

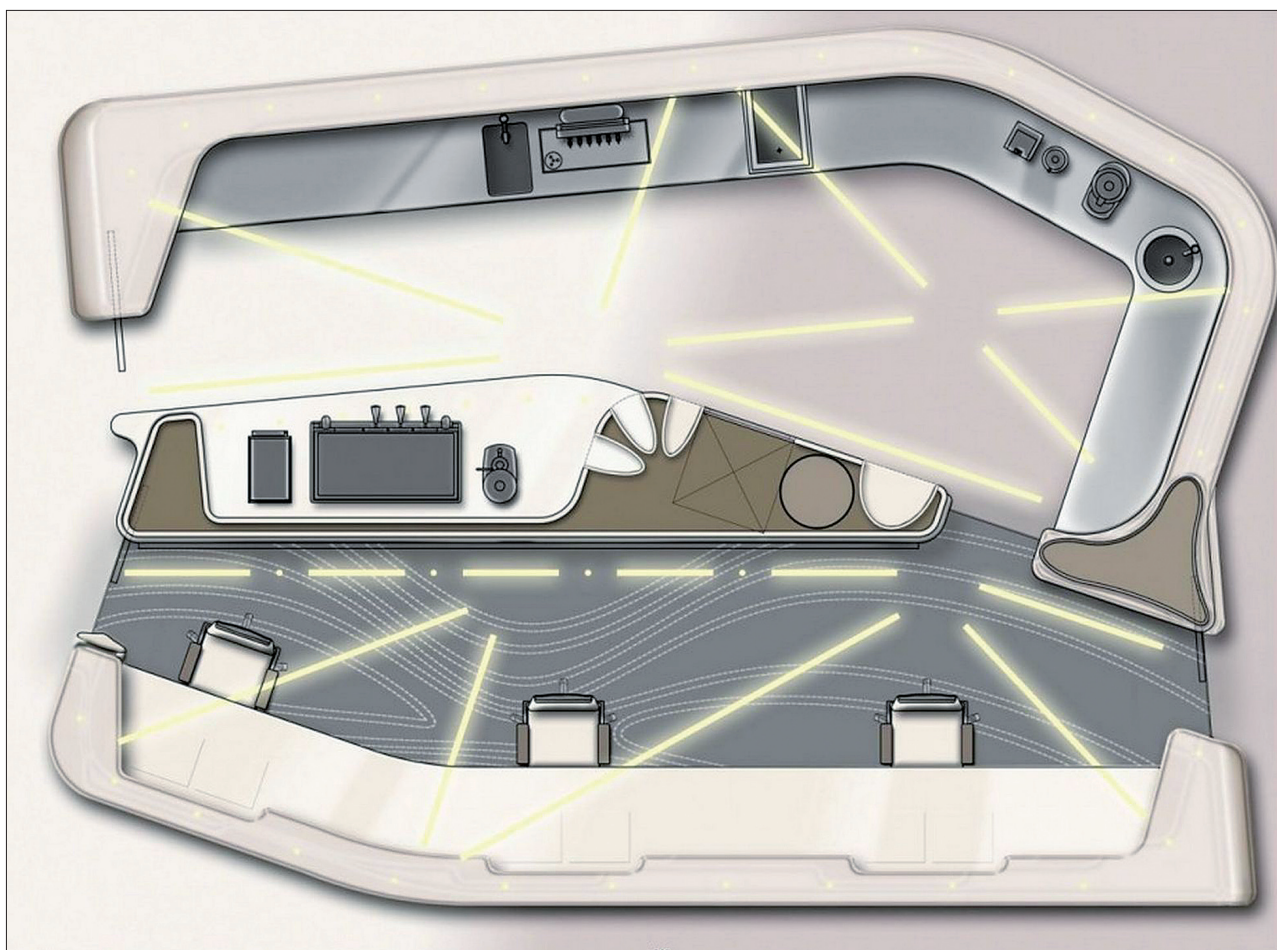
### ■ Spazi per il personale

Non bisogna dimenticare che nelle strutture aperte al pubblico, se la maggior parte degli spazi è dedicata agli utenti del servizio, vanno comunque previsti spazi riservati ai fornitori del servizio stesso (il cosiddetto *personale*). In una reception vanno quindi previsti un ufficio amministrativo, che può essere una semplice postazione informatica, e un piccolo locale per alloggiare archivi e altro materiale cartaceo.

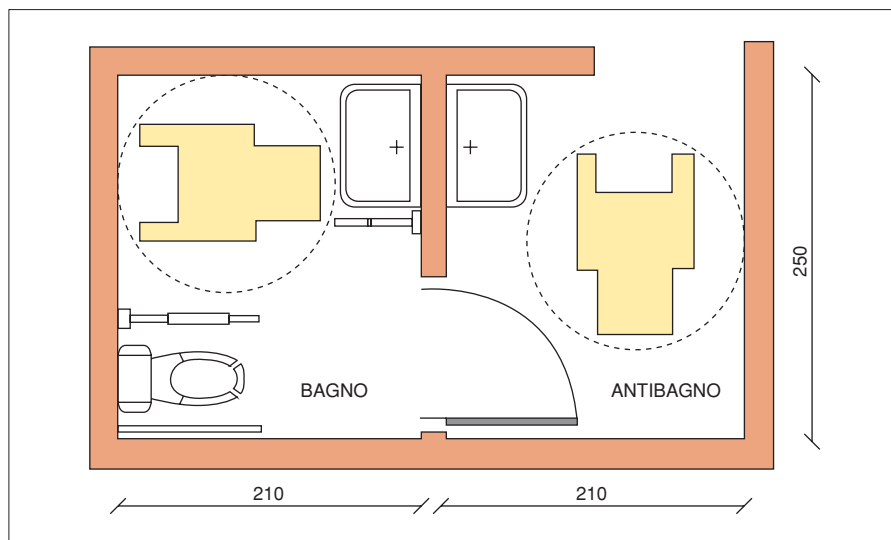
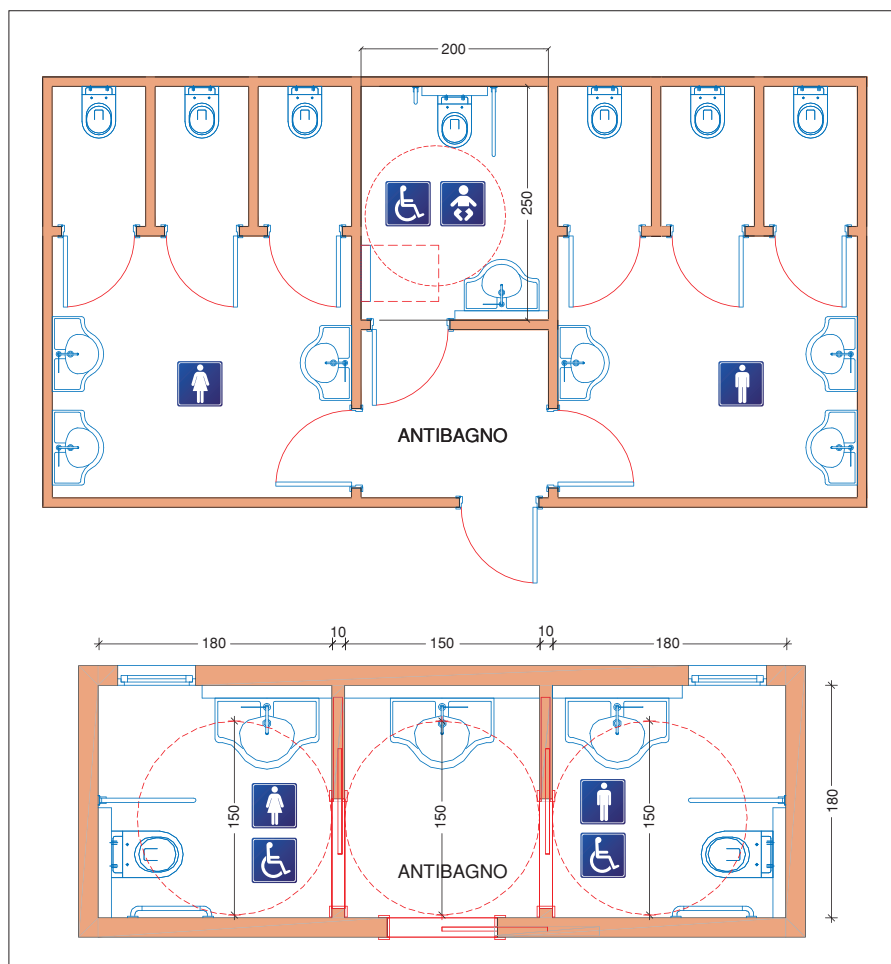




**FIGURA 6** Bancone bar tradizionale (v. DWG 7).



**FIGURA 7** Tavola calda tipo *snack bar*, con bancone di servizio e banco retrostante per la preparazione e il lavaggio degli alimenti.

**FIGURA 8** Un bagno accessibile.**FIGURA 9** Sopra, blocco servizi per utenza numerosa; sotto, blocco di due servizi divisi per sesso.

### ■ Servizi igienici

Per il personale va generalmente previsto un bagno (con antibagno e spogliatoio, anche collocato nello stesso antibagno) ogni 10 dipendenti; oltre i 10 dipendenti i servizi igienici devono essere divisi per sesso.

Il numero dei bagni per gli utenti è naturalmente funzione del numero degli utenti stessi; in una struttura come questa, che può prevedere un certo affollamento in alcuni momenti, è sensato prevedere almeno 2 servizi igienici (uno per sesso) riservati al pubblico.

Nel caso si ritenga sufficiente un solo servizio igienico, questo deve essere dimensionato per disabili (► FIGURA 8); altrimenti va prevista la presenza di almeno un bagno dimensionato per disabili (► FIGURA 9). Il file **DWG 3** riporta un esempio, facilmente adattabile, di un blocco di servizi igienici.

## ■ Rapporto con l'esterno

A servizio delle attività di reception e di ristorazione si collocano i locali di deposito che, insieme all'edicola, sono dotate di accesso diretto dall'esterno. È opportuno prevedere, nelle immediate vicinanze, un parcheggio per la sosta breve dei clienti, qualche posto auto riservato ai dipendenti e al personale, e un'area destinata allo scarico e carico della merce destinata alla ristorazione e all'edicola.

Non si dimentichi un apposito spazio riservato alla raccolta differenziata dei rifiuti. La cura dell'arredo verde (vasche, alberature, macchie fiorite) è indispensabile per schermare i parcheggi e proteggere la struttura dal soleggiamento eccessivo.